



Sensationelles Fruchtiges Mango-Sorbet

Sensationelles Mango-Sorbet Rezept mit 55% Fruchtanteil. Dieses Mango-Sorbet ist der absolute Hammer! Sehr intensiv im Geschmack und schön fruchtig. Da es oft nicht einfach ist, eine gute und aromatische Mango zu bekommen, hab ich dieses Rezept mit dem Mango-Püree von Ponthier gemacht. Das Ergebnis ist geschmacklich und farblich sensationell. Solltest du keine Möglichkeit haben, an das Mango-Püree von Ponthier zu kommen, kannst du das Mango-Sorbet Rezept auch mit Mangos machen. Dann ist aber darauf zu achten, das du wirklich richtig aromatische Früchte nimmst. Nur so kommt die Mango richtig zur Geltung. Ich bin kein Mango-Eis oder Sorbet Fan, aber dieses Sorbet schmeckt auch mir richtig gut.

Weitere tolle Sorbet findest du hier



[Leckere Sorbet Rezepte](#)

[Die Perfecto-Zutaten findest du hier »](#)

Zutaten für 1000 g:

610 g Mango-Püree von Ponthier (Alternativ geht auch 550 g Mango und 60 g mehr Zucker) 50 g Zitronensaft 145 g Wasser 50 g Zucker 135 g Sorbet-Perfecto 10 g Bindemittel-Perfecto 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Mango-Püree, Zitronensaft, Wasser und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.-- Den Mix 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren